

Brzoskwiniowa chmurka.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25535**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



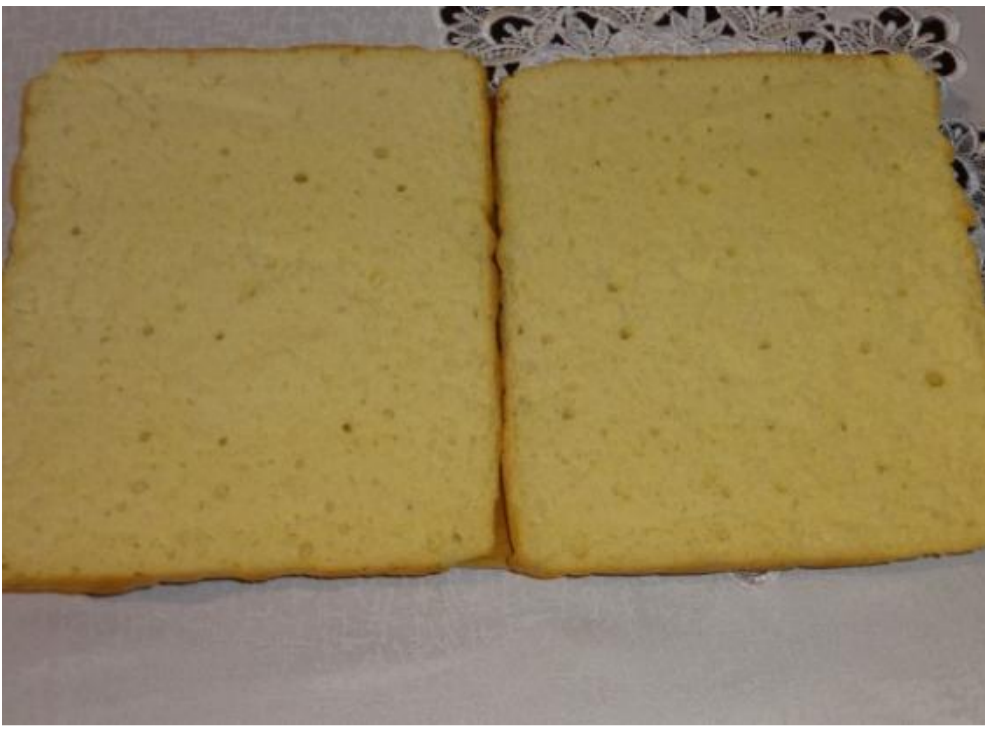
Składniki:

- Biskopt (blacha 30/25/6 cm):
- jajka kurze 8 szt.
- cukier 16 dag
- mąka 24 dag
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- szczypta soli
- Krem brzoskwiniowy:
- serek mascarpone 50 dag
- śmietana 36% 700 ml
- galaretki brzoskwiniowe 2 szt.
- cukier puder 3 łyżki
- woda 400 ml
- Składniki na górną, wierzchnią warstwę:
- masło 1 łyżka
- cukier 1 łyżka
- wiórki kokosowe 6 dag
- woda z cytryną 400 ml do nasączenia biskoptów

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie biskoptu:

Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia, przesiewamy. Z jajek oddzielamy żółtka od białek. Białka ubijamy mikserem ze szczyptą soli na sztywną pianę. Do ubitej piany dodajemy stopniowo cukier, cały czas miksujemy. Po dodaniu cukru dodajemy w odstępach kilkunastu sekundowych po jednym żółtku i mikserem miksujemy. Po dodaniu wszystkich żółtek mikser odstawiamy, dalej będziemy mieszać powoli, patką silikonową. Mąkę umieszczamy w przesiewaczu i stopniowo siejemy ją do ubitej piany, wolno mieszamy patką żeby nie naruszyć struktury ubitej piany. Po dodaniu wszystkiej mąki, wymieszaną masę wykładamy do wyłożonej papierem do pieczenia formy, równamy i wstawiamy do nagrzanego do 160 stopni Celsjusza piekarnika. Pieczemy około 30 minut do suchego patyczka. Upieczony biskopt wyjmujemy z piekarnika i z wysokości około 50 cm zrzucamy go z formą na blat szafki lub stołu. Biskopt już nie opadnie. Studzimy, wyjmujemy z formy. Kroimy na blaty po całkowitym ostygnięciu.



② Wykonanie kremu brzoskwiniowego:

Rozpuszczamy galaretki w 400 ml wrzącej wody, studzimy.



③ Gęstniejące galaretki miksujemy z serkiem mascarpone. Ubijamy schłodzoną śmietanę z cukrem pudrem. Ubitą śmietanę łączymy z masą serową, miksujemy na wolniejszych obrotach.



4 Wykonanie ciasta:

Formę po upieczeniu biszkoptu wykładamy papierem do pieczenia, możemy użyć ponownie tego samego papieru z pieczenia biszkoptu. Biszkopt dzielimy na dwa plastry. jeden plaster biszkoptu układamy na dno formy, nasączamy wodą z cytryną, rozkładamy gęstniejący krem, przykrywamy drugim nasączonym plastrzem biszkoptu. Formę wstawiamy do lodówki na 30-40 minut. W międzyczasie prażymy na patelni z masłem i cukrem wiórki kokosowe. Podczas prażenia cały czas mieszamy, do momentu aż wiórki zrobią się brązowe. Musimy uważać żeby ich nie spalić. Wyjmujemy formę z ciastem z lodówki, nasączamy górną część ciasta wodą z cytryną. Na nasączoną warstwę nakładamy ciekłą warstwę kremu i dżemu i go równo rozsmarowujemy. Posypujemy prażonymi wiórkami kokosowymi i formę ponownie wstawiamy do lodówki na kilka godzin. Po tym czasie wyjmujemy ciasto z formy, kroimy na 12 porcji.



5 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: